

<コムギフェスタ2012の詳細>

パンを作る小麦とパスタを作る小麦の違いを知っているでしょうか？

小麦粉はご存じのようにパンや麺などさまざまな形で身近に使われています。この理科教室では小麦や小麦粉を「食べて、見て、さわって」小学生に親しんでいただき、小麦について考えていただくことを目的としています。それぞれの教室では4名の大学生(大学院生)がインストラクターとして、小学生に親しみやすく、わかりやすくサポート・解説を行います。

○小学生親子理科教室

各回定員 20 名 (当日先着順)

・うどん打ち体験

午前 11 時～午後 1 時の1回のみ

・コムギの仲間を知ろう！

1回目 午前 11 時～正午

2回目 午後 0 時 30 分～午後 1 時 30 分

・薄力粉と強力粉の違いって何？

1回目午前 11 時～正午

2回目午後 0 時 30 分～午後 1 時 30 分

○教育番組「THE MAKING」(サイエンス・チャンネル提供)の繰り返し上映



※横浜市立大学の附置研究所である木原生物化学研究所では、子どもからご年配の方まで幅広い方々に対し、植物科学の世界により興味を持っていただくよう様々な講演会等の取組を行っています。

2011年7月に行われた研究所一日公開での親子実験の様子

○小麦粉製品販売

パンとカレーの店『ぶらさんぬ』(栄区鍛冶ヶ谷町)

「今回は店での一番人気焼きカレーパンをはじめとし、子どもたちに大人気のマロンパンやアップルパイもたくさん販売させていただきます。『ぶらさんぬ』のパンは素材(小麦粉、砂糖など)の味を最大限に活かして作っています。小麦粉の味、素焚糖(奄美大島産黒砂糖)の味をお楽しみください。」(『ぶらさんぬ』のパン製造を手がけている就労継続支援施設『かつら工房』の大平さんより)

その他、バームクーヘンの製造実演販売・食ベログ・ランキング上位のラーメン店の出店を予定

<参考>

※横浜市立大学「学生が取り組む地域貢献活動支援事業」に採択されている他の11事業

●横浜市図書館サービスの新たな可能性●黄金町バザールを通じた地域コミュニティ再生支援事業●学生目線の地域情報発信プロジェクト●医学生と共に学ぶ『医療』の仕組み●子宮頸がん予防啓発のための出前授業●いのちの授業訪問事業●福島・横浜こども交流キャンプ●金沢区文化遺産に関する保存研究及び市民公開講座の開催●金沢研究—その2—●子どもたちの居場所的空間 Kake Komi Café●夜のサイエンスカフェ DNAは、あなたの何を決めている!?—分子生物学者と語る夜

詳しくは、<http://www.yokohama-cu.ac.jp/univ/pr/press/110805.html> をご覧ください。
最後の事業 http://www.yokohama-cu.ac.jp/contribution/center/111215_event.html は追加採択されたものです。